

ASSISES DEPARTEMENTALES DE L'ALIMENTATION

vendredi 17 novembre

Atelier thématique :

La qualité pour le consommateur, la consommatrice : *de quoi parle-t-on ?*

Philippe ARNAUD :

Président de la Maison de l'Agriculture Biologique ; Eleveur bio ; travail en circuit court.

Guy LE BARS :

Président des coopératives Even et Laita ; spécialiste des produits laitiers.

Sophie GALLOU :

Directrice Pôle cuisine centrale à Morlaix. 3500repas/jour ; développe les marchés locaux.

Claude MARTEL :

Co-président de CLCV 29

Les consommateurs ont évolué face aux attentes sur la qualité.

Ils cherchent du local, du bio, du moins cher.

Ce qu'il faut retenir :

Le consommateur n'est pas figé. Les changements de comportement du consommateur font évoluer la qualité. Le consommateur est « zappeur ».

Les critères de la qualité par le consommateur :

- La valeur nutritionnelle,
- L'environnement,
- Le sanitaire,
- Le goût,
- La traçabilité.

La proximité et le local :

Le consommateur veut être proche des agriculteurs. Ils font donc ouvrir les exploitations, apportent plus de transparence.

Il faut donner du sens au local.

Pour conclure :

- Il faut associer l'ensemble des acteurs « Amont/Aval » mais pour cela, il faut mieux se connaître.
Producteur → IAA → Distri → Consommateur
- Travailler avec le local :
 - o Les circuits de proximité
 - o Plus de transparence : « ouvrir ses portes »
Mais attention : la proximité n'est pas synonyme de qualité
- Développer ensemble les attentes du consommateur sur les critères de la qualité
 - o La nutrition,
 - o Le goût,
 - o L'environnement,
 - o La qualité